

# IOC BE THIOLS

## LIEVITI SECCHI ATTIVI

### Controllo del tenore di solfiti per i vini ricchi di tioli fruttati



#### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**IOC BE THIOLS** è il risultato di una tecnologia innovativa di selezione dei lieviti ed è un mezzo ideale per la rivelazione dei tioli fruttati d'agrumi e frutti esotici nei vini bianchi o rosati. **IOC BE THIOLS** evita così la formazione di SO<sub>2</sub> e permette inoltre di ridurre la formazione di etanale, una molecola che favorisce molto la combinazione dei solfiti.

L'insieme di queste caratteristiche fa **IOC BE THIOLS** uno strumento eccezionale per la produzione di vini salubri, tiolati, permettendo al tempo stesso di limitare il tenore dei solfiti al loro livello più basso.

#### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore Killer : K2 attivo.
- Resistenza all'alcool : elevata (15% vol.).
- Fabbisogno di azoto : moderato.
- Assicura delle fermentazioni regolari tra 13 e 25°C.
- Condizioni ottimali per l'espressione dei tioli fruttati : chiarifica del mosto tra 20 e 80 NTU, pH del mosto > 3,2 e temperatura di fermentazione di 15-18°C.
- Fase di latenza : breve.
- Velocità di fermentazione : molto rapida.
- Produzione di glicerolo : scarsa.
- Produzione di acidità volatile : scarsa.
- Produzione di SO<sub>2</sub> : quasi nulla.
- Produzione di H<sub>2</sub>S : quasi nulla.
- Produzione di etanale : molto scarsa.
- Produzione di schiuma : scarsa.

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta vitale : > 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti contaminanti per milione di cellule.

#### DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego : da 20 a 30 g/hl di mosto.
- Reidratare in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso a 37°C. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare riposare per 20 minuti.
- Se necessario, fare acclimatare il lievito alla temperatura del mosto incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e la soluzione del lievito reidratato non deve essere mai superiore a 10°C.
- La reidratazione non deve superare i 45 minuti.

#### CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio polietilene. Da conservare al fresco e all'asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

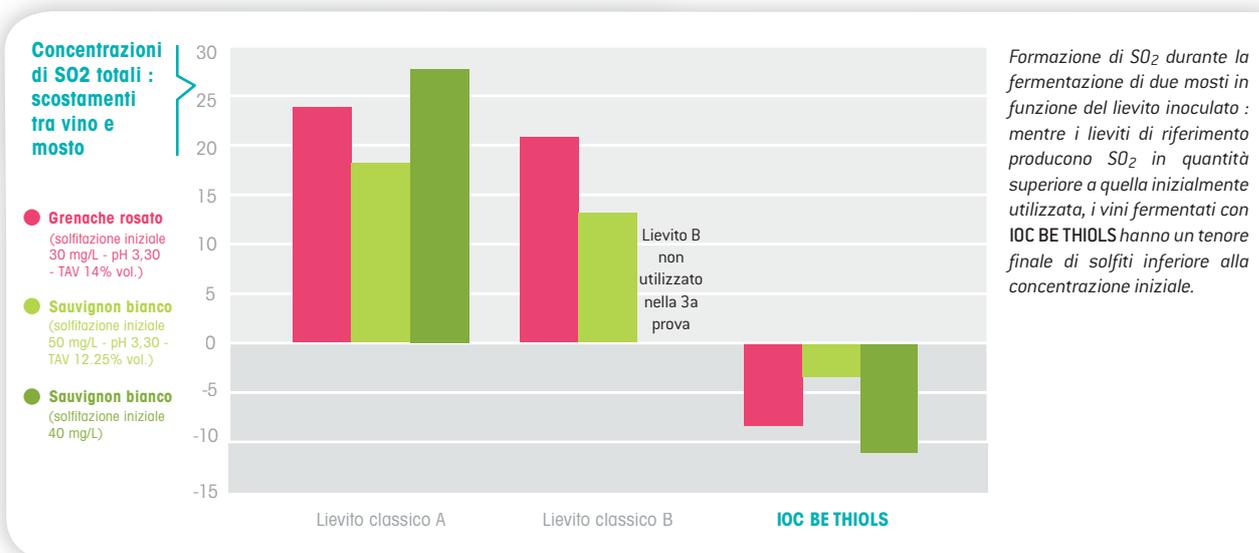
**IOC**  
**BE** LOW SO<sub>2</sub>  
SOLUTIONS  
**THIOLS**

## Il mezzo naturale per la limitazione dei solfiti nei vini tiolati

### RIVELAZIONE SELETTIVA DEI TIOLI FRUTTATI

Nella stessa linea di IOC Révélation Thiols che è una referenza nel mondo intero per la rivelazione selettiva dei tioli fruttati, il lievito **IOC BE THIOLS** permette la valorizzazione del potenziale 3MH (associato in genere al pompelmo e che partecipa all'espressione delle note di ananas) senza un intervento eccessivo delle note vegetali.

La purezza di questa espressione fruttata è amplificata dall'incapacità di **IOC BE THIOLS** di produrre dei composti solforosi negativi che costituiscono delle autentiche maschere aromatiche. In effetti, laddove la maggior parte dei lieviti sono in grado di accumulare i solfiti a partire dai solfati (in modo più o meno marcato in funzione dei ceppi e delle condizioni fermentative), **IOC BE THIOLS** non ha questa capacità.



### IL CONTROLLO DEI SOLFITI NEI VINI DIPENDE DA QUELLO DELL'ETANALE

La maggior parte dei lieviti può liberare nel vino delle molecole di etanale in quantità variabile. Questa formazione può verificarsi in particolare (ma non unicamente) come reazione a delle aggiunte prefermentative di solfiti nel mosto.

Ora, nei vini, l'etanale è il principale agente di combinazione dell'SO<sub>2</sub> e conduce spesso ad aumentare le dosi al fine di ottenere una concentrazione sufficiente di SO<sub>2</sub> libero, ma al prezzo di un tenore di SO<sub>2</sub> totale molto più alto.

Grazie alle sue caratteristiche ereditarie, **IOC BE THIOLS** non può produrre dell'etanale in grande quantità e permette quindi di limitare le solfitazioni e di dare la massima efficacia alle stesse.

Associato alle strategie e ai prodotti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e delle contaminazioni microbiologiche, **IOC BE THIOLS** costituisce, in fase prefermentativa, fermentativa o di affinamento, un valido strumento per la riduzione della concentrazione di SO<sub>2</sub>.